５年生が尼崎の特産物である「尼いも」を使った親子料理教室を行いました。

１０月１５日（火）保護者の方々にも参加していただき、５年生では初めての調理実習を行いました。

尼いもの歴史、尼いもが武庫地区でも作られていること、尼いもを伝えていきたいこと等を、尼いもクラブの綱本さんから説明がありました。

尼いもを使った料理「ヒカド（和風のシチュー）」を尼いもクラブの片寄先生から教えていただき、親子で調理しました。こんぶとかつおでだしをとり、ゴロゴロした野菜と尼いもをすりおろして作りました。尼いものとろみと、あっさりとしたお味で、とってもおいしかったです。

＊ヒカドとはポルトガル語の picado から来たもので、これは肉を細かく切るという意味があります。今から 400 年位前に、南蛮人（ポルトガル人など）が伝えた料理だといわれています。

材料を同じ大きさのサイコロ型に切るのと、おろしたさつまいもでとろみをつけるのが特徴です。

児童は､｢尼いものことは知らなかった。｣｢初めて食べた。｣｢400 年も昔からあるなんて。｣「尼いもはおいしかった。」「家でも作りたい。」「あまり食べられない尼いもを食べられてよかった。」等、いろいろな意見がありました。調理はとても楽しそうに取り組んでいました。

保護者アンケートから

「尼崎に住んで長いですが、尼いものことはほとんど知りませんでした。子どもたちと一緒にワイワイ調理実習はとても楽しかったです。スープの作り方も教わりましたし、違うさつまいもで作ってみたいと思います。尼いもがもっと流通するといいですね。ありがとうございました。」

「５年生になってテキパキと料理を作ってる姿を見てびっくりしました。参加できてよか

ったです。和風のシチューはあっさりとして、とてもおいしかったです。」
「子どもが小さい頃、近所で芋掘りしていたいもが尼いもだったとは…、こんなに歴史があるとは知りませんでした。」
「野菜もみんなで切って、いい体験ができました。とてもだしがきいていて、牛乳の臭みもなくおいしかったです。」
「さつまいもをすりおろす事は初めてだったのですが、おいしい料理で楽しめました。」